



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад № 7

А.К. Рубанова

« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта №Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Какао с молоком**»

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Какао	2	3	2	3
Сахар	6	8	6	8
Молоко	120	160	114	150
Вода	30	40	28	38
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,34	2,00	10,63	70,00	0,98
2,85	2,41	14,36	91,00	1,17

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения

Требования к качеству:Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан или чашкуКонсистенция: жидкаяЦвет: светло-шоколадныйВкус: сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молокаЗапах: аромат какао и кипяченого молока

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Заведующий МАДОУ детский сад № 7
А.К. Рубанова
01 09 2021 г.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «СУП МОЛОЧНЫЙ С ГЕРКУЛЕСОВОЙ КРУПНОЙ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ»

Номер рецептуры: 99

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Молоко	110	150	105	140
Крупа геркулесовая	10	13	10	13
Сахар	6	8	6	8
Масло сливочное	2	3	2	3
Вода	10	13	10	12
ВЫХОД			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,92	9,65	43,63	315,25	1,81
6,69	10,94	48,25	359,50	2,01

Технология приготовления:

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу, добавляют сахар и варят до готовности 10-15 минут. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят до кипения. Блюдо можно приготовить на цельном молоке, на смеси молоко и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на сгущенном молоке соотношение цельного молока к сгущенному 1:0,38

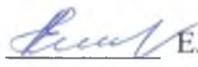
Требования к качеству:

Внешний вид: жидкой консистенции, на поверхности – сливочное масло

Цвет: каши – светло-серый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

Медицинская сестра  Е. А. Цирульникова



Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб ржаной» 3

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	сад	ясли	сад
	20	30	20	30
	30	35	30	35
	35	40	35	40
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,66/0,99	0,12/0,18	3,34/5,01	17,34/26,01	0,00
1,32/1,36	0,24/0,26	6,68/6,88	34,67/34,97	0,00
3,63/5,02	0,66/0,91	18,37/25,38	95,37/131,78	0,000

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, коричнево-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ № 7

А.К. Рубанова

01 09 2021г

Технологическая карта № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Масло сливочное 72,5% жирности**»

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Масло сливочное 72,5% жирности	5	10	5	10
<i>Выход</i>	5/10			

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
0,08	7,25	0,13	66,00	0,00
0,01	7,66	0,15	73,00	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Медицинская сестра  Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Яблоко»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоко	104	110	104	110
ВЫХОД:			104	110

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,07	1,07	26,21	125,69	26,74
1,13	1,13	27,72	132,94	28,29

Технология приготовления:

Яблоки выкладывают в емкость для обработки, ошпаривают кипятком.

Требования к качеству:

Внешний вид: яблоко целое гладкое без видимых повреждений

Вкус: кисло- сладкий

Запах: свойственный яблокам

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ - детский сад № 7
А.К. Рубанова
« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Квашеная капуста с растительным маслом»

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Капуста квашенная	50	70	30	45
Лук	10	15	8	13
Масло растительное	2	3	2	3
<i>Выход</i>			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	2,54	4,32	42,95	5,84
1,13	4,06	6,92	68,72	7,95

Технология приготовления:

Ведро с квашеной капустой промывают проточной водой, протирают ветошью. Квашенную капусту отбросить на дуршлаг, слить рассол, добавить растительное масло, мелко нашинкованный лук, хорошо перемешать.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: входящим в блюдо продуктам

Запах: квашеной капусты с ароматом растительного масла

Медицинская сестра  Е.А. Цирульникова



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад № 7
А.К. Рубанова
01.09.2021 г.

Технологическая карта № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Рассольник ленинградский со сметаной»

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Картофель нового урожая до 01.09.	50	65	40	50
с 01.09. по 31.10	55	70	40	50
с 31.10 по 31.12	60	75	40	50
с 31.12 по 28.02.	65	80	40	50
с 29.02. по 01.09	70	85	40	50
Лук репчатый	10	15	8	13
Морковь	10	15	8	12
Масло сливочное	2	3	2	3
Масло растительное	2	3	2	3
Огурцы(помидоры) соленые	20	30	20	30
Крупа рисовая или перловая	3	4	3	4
Сметана	7	8	7	8
Томатная паста	3	5	3	5
ВЫХОД:			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,74	4,10	16,33	97,20	15,03
2,18	5,12	23,66	121,50	29,30

Технология приготовления:

В кипящий воду закладывают нарезанный брусочками картофель, подготовленную крупу, доводят до кипения, варят 10-15 минут, вводят пассированные овощи и припущенные огурцы(помидоры) варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезанные соломкой, картофель брусочками.

Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму, крупа хорошо разварена, огурцы слегка хрустящие.

Цвет: жира на поверхности желтый, овощей натуральный.

Вкус: умеренно-соленый с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова 



« 01 » 09 2021 г.
 А.К. Рубанова

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Плов с мясом**

Номер рецептуры: 286

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептурных продукции для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технологических нормативов. В.А. Тутельян.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	80/90	50/56
Крупа рисовая	30/35	90/105
Масло сливочное	2/3	2/3
Масло растительное	3/4	3/4
Лук репчатый	10/15	8/12
Морковь	20/30	15/23
ВЫХОД:	170/203	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
14,19/19	12,5/14	21,36/32	260/286,1	11,2/13	2,13/4	0,09/1	0,08/1	1,46/2

Технология приготовления: Для приготовления блюда используется охлаждённое мясо говядины. Подготовка мяса производится в условиях мясного цеха: куски мяса моют в ванне с тёплой проточной водой. Овощи (СанПин 24.1.3049-13 п.п 14.16) сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде небольшими партиями не менее пяти минут, с использованием друшлагов и сеток.

Подготовленное мясо нарезается небольшими кусочками и тушится до полуготовности, затем добавляются подготовленные лук и морковь, слегка припускаются с мясом. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения и всыпают подготовленный промытый рис, закрывают крышкой и доводят до готовности. Отпускают равномерно распределяя мясо с рисом и овощами.

Температура подачи 65С.

Требования к качеству: Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Цвет мяса – серый, риса – белый. Рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Компот из яблок»

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Яблоки	40	50	35	44
Сахар	8	10	6	8
Вода	150	180	150	180
ВЫХОД:			150	180

Химический состав данного блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Пищевые вещества
				Витамин С, мг
0,12	0,12	17,91	73,20	1,29
0,16	0,16	23,88	97,60	1,72

Технология приготовления:

Яблоки, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-15 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид: прозрачный, яблоки нарезаны дольками

Консистенция: компота-жидкая, плодов-мягкая

Цвет: присущий вареным плодам

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктово-концентрированный, приятный

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Хлеб пшеничный»

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб пшеничный	20	30	20	30
	48	60	48	60
	58	75	58	75
	53	65	53	65
	10	20	10	20
ВЫХОД				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,79	0,48	23,184	113,60	0,00
4,74	0,60	28,98	142,00	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,19	0,15	7,245	35,50	0,00
4,58	0,58	28,014	137,27	0,00
5,93	0,75	36,225	177,50	0,00
4,19	0,53	25,599	125,43	0,00
5,14	0,65	31,395	153,83	0,00
0,79	0,10	4,83	23,67	0,00
1,58	0,20	9,66	47,33	0,00

Требования к качеству:

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад № 7
А.К. Рубанова
« 01 » 09 2021 г.

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ С ОВОЩАМИ**
Номер рецептуры: 263
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептурных продукций для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технологических нормативов. В.А. Тутельян.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Треска или минтай	110/120	77/88
Лук репчатый	10/15	8/12
Морковь	10/15	8/12
Масло растительное	3/4	3/4
Масло сливочное	2/3	2/3
Яйца	1/2	25/25
Молоко	30/40	30/40
ВЫХОД:	140/160	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
13,88/15,1	10,85/12,3	5,47/6,4	174,98/204,3	35,59	0,96	0,09	0,11	0,17

Технология приготовления: Рыбу варят, отделяют от кости, пропускают через мясорубку, немного солят и перемешивают. Овощи чистят, моют и мелко шинкуют, обжаривают на сливочном масле, с добавлением растительного масла. Дают немного остыть. Овощи добавляют к мясу, все хорошо перемешивают. Сверху заливают омлетной смесью из яиц, подготовленных в соответствии с санитарными правилами, яйца предварительно обработанные (СанПин 24.1.3049-13 п.п 14.12) в специально отведённом месте, используя маркированные ёмкости при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: 1-обработка в тёплом 1-2% растворе кальцинированной соды; 2-обработка в р-ре хлорамина; 3-ополаскивание в течении не менее 5 мин в проточной воде с последующим переключением в чистую маркированную ёмкость., и молока. Запекают при температуре 250 гр.С 20-25 мин.(СанПин 24.1.3049-13 п.п 14.11)

Температура подачи 65С.

Требования к качеству: На поверхности изделия не грубая, золотистая корочка, на разрезе: рыба- белого цвета, яичная смесь- жёлтого, с вкраплениями овощей.

Рыба мягкая сочная. Вкус и запах свойственен входящим в рецептуру продуктам.

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Икра кабачковая промышленного производства»**

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Икра кабачковая промышленного производства	73	83	70	80
<i>Выход</i>			70	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,45	2,35	2,96	35,00	2,76
0,62	2,96	3,74	46,00	342

Технология приготовления:

Банки перед употреблением тщательно промывают

Готовый продукт промышленного производства. Икру из банки порционируют, не перемешивая, в виде горки. Рисунок наносят ложкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра на тарелке в виде горки с рисунком, нанесенным ложкой

Консистенция: однородная

Цвет: бульона – светло-коричневый

Вкус: сладковатый

Запах: вареных кабачков и входящих по рецептуре продуктов

Медицинская сестра Е.А. Цирульникова



Технологическая карта № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): «Чай с сахаром»

Номер рецептуры: 411

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Чай	0,0002	0,0002	0,0002	0,0002
Сахар	6	8	6	8
Вода	150	200	150	170
ВЫХОД:		-	150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,04	0,01	6,99	28,00	0,02
0,06	0,02	9,99	40,00	0,03

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме и заливают свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. После отстаивания (5-10 минут) заварку процеживают, добавляют вместе с сахаром в кипящую воду доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

Медицинская сестра Людмила Е. А. Цирульникова